

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

bestehen; sie dürfen, weil die Schlagjahne dadurch ihren Wohlgeschmack verlieren würde, niemals ganz gefrieren, werden deßhalb auch in der Büchse nicht gerührt, ja man thut sogar besser, die Masse in eine beliebige Weißblechform von entsprechender Höhe und mit fest schließendem Deckel zu füllen. Man verhindert dadurch das feste Gefrieren, weil bekanntlich das Weißblech ein schlechterer Wärmeleiter als das Zinn ist. Wenn die Masse in die Büchse eingefüllt ist, natürlich mußte diese vorher schon vorschriftsmäßig in Eis gepackt sein, verschließt man sie mit dem Deckel, legt ein durch kaltes Wasser gezogenes, ausgerungenes Tuch darüber, umpackt sie noch mit Eisstückchen und läßt sie dann einige Stunden ruhig stehen. Beim Anrichten stürzt man dieses Eis, indem man heiße Tücher um die Form legt, gerade so, wie alles andere Gefrorene.

1218. Demi-glace von Schlagjahne mit Grahambrod.

Man stellt den Topf, worin man die Sahne schlagen will, recht kalt, am besten auf Eis, thut dann diese süße Sahne hinein, schlägt sie mehrere Minuten lang mit einem Schaumbesen, läßt sie danach etwas ruhen, nimmt dann den Schaum mit einem Schaumlöffel ab und legt ihn auf ein Haarsieb, unter welches man eine Schüssel zum Auffangen der abfließenden Sahne gestellt hatte. Dies Verfahren wiederholt man so oft, bis die ganze Sahne, auch die durchgelaufene zu festem Schaum geschlagen ist. Dann schüttet man sie von dem Siebe in einen Napf, schlägt Puderzucker und sehr fein geriebenes Grahambrod dazu, füllt Alles in eine Form, legt ein Tuch darüber und läßt es nach Vorschrift gefrieren.

Zugredienzien: 1 Liter dicke süße Sahne. 125 Gr. Zucker. 200 Gr. geriebenes Brod.

1219. Demi-glace von Schlagjahne mit Brod und Erdbeeren.

Die Sahne wird, wie oben beschrieben ist, zu festem Schaum geschlagen, dann das fein geriebene Brod, der gesiebte Zucker und recht reife, schöne Walderdbeeren vorsichtig darunter gerührt. Nachdem dies in die Büchse gefüllt und diese zugedeckt ist, legt man das nasse Tuch über dieselbe und läßt die Masse gefrieren. Dieses demi-glace ist von vorzüglichem erfrischendem Geschmack.

Zugredienzien: 1 Liter Sahne. 200 Gr. Zucker. 200 Gr. Brod. 1 Liter Erdbeeren.

1220. Demi-glace von Makronen.

Mit der zu Schaum geschlagenen Sahne mischt man den Zucker, welcher fein gesiebt sein muß und die klein gestoßenen Makronen,